



ANEXO I

**TERMO DE REFERÊNCIA/PROJETO BÁSICO  
PARA REGISTRO DE PREÇOS**

ORGÃO GERENCIADOR: SME

OBRA	SERVIÇO	MATERIAL CONSUMO	DE	X	EQUIPAMENTO	OUTROS
------	---------	---------------------	----	---	-------------	--------

**01 – DO OBJETO / DA JUSTIFICATIVA / DA FINALIDADE**

01.1 -O objeto desse **TERMO DE REFERÊNCIA (PROJETO BÁSICO)** é estabelecer os parâmetros para fornecimento de **gêneros alimentícios** para o preparo da merenda escolar dos alunos da Rede Municipal e Ensino, em atendimento a Secretaria Municipal de Educação.

01.2-Justificamos a aquisição, pois o preparo da merenda escolar é direito concedido pela **LEI Nº 11.947, DE 16 DE JUNHO DE 2009** e pela **RESOLUÇÃO Nº 26, DE 17 DE JUNHO 2013**, portanto se faz necessário o objeto solicitado.

01.03- Justificados a aquisição dos itens uma vez que houve um equívoco no calculo/tempo das quantidades solicitadas anteriormente. E informamos que alguns itens no pregão anterior não foram cotados, prejudicando assim o funcionamento das unidades escolares no que se refere a alimentação dos alunos. Informo que este pedido será para atender as Unidades Escolares da Secretaria de Educação no período de 12(doze) meses.

01.4 Anexado a este Termo de Referência estão à justificativa do quantitativo solicitado. Em forma de tabela, com cada modalidade de ensino.

**02 – DAS ESPECIFICAÇÕES / DESCRIÇÃO DOS BENS OU SERVIÇOS**

Item	Descrição	UNID.	CRECHE	ED INFANTIL	FUNDAMENT.	EJA	SALA DE RECURSO	TOTAL
1	<b>Abacaxi:</b> pérola de 1ª qualidade, tamanho grande, cor e formato uniforme, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalado em caixa apropriada.	kg	390	858	2.496	182	182	4.108
2	<b>Abobrinha:</b> fruto alongado, sem pescoço, com casca firme, lisa, lustrosa e macia, cor verde brilhante ou amarelada, sem partes amolecidas. As abobrinhas devem parecer pesadas relativamente ao tamanho e	Kg	162	356	1.210	88	88	1.904

	de aspecto fresco.							
3	<b>Abóbora moranga:</b> Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana. Características: Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.	kg	300	450	1.250	150	150	2.300
4	<b>Alho de cabeça.</b> De 1ª qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, devendo estar bem desenvolvido, sadio. Não deve conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. Embalagem: em sacos plásticos de 1,0 kg resistentes, conforme quantidade Deve possuir etiqueta do fornecedor com marca, informação nutricional e data de validade.	Kg	160	260	1.112	80	80	1.692
5	<b>Banana prata:</b> de primeira qualidade, grau médio de amadurecimento, cor uniforme e limpa, tamanho médios, frutas firmes sem lesões de origem física ou mecânica.		120	364	1.248	92	92	1.916
6	<b>Batata Inglesa:</b> Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana. Características: Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	Kg	350	660	1.920	168	168	3.266

7	<p><b>Bebida Láctea Fermentada com polpa de Morango:</b> em embalagem plástica de 900mL; simples, elaborado a partir de leite, açúcar; fermentos lácteos, polpa de frutas; estabilizante, acidulante, conservante; conservado entre 1 a 10 graus centígrados; validade mínima de 24 dias a contar da data da entrega; acondicionado em embalagem apropriada; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 273/05 da ANVISA/MS. O rótulo deverá seguir a Instrução Normativa Nº 22, de 24/11/05, do MAPA, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. pérola de 1ª qualidade, tamanho grande, cor e formação uniformes, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalado em caixa apropriada. Entrega deverá ser feita em transporte adequado. Contendo aproximadamente 150 Kcal na porção.</p>	Unidade de 900g.	100	220	650	192	192	1.354
8	<p><b>Beterraba-</b> de primeira qualidade, tamanho médio a grande, com casca lisa, sem indício de germinação, isenta de sujidade e objetos estranhos Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.</p>	Kg	131	289	1.008	74	74	1.576

9	<p><b>Bolo:</b> deverá ser feito de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo, leite, ovo, óleo e fermento. Não poderá conter corantes, emulsificante, espessante ou outros aditivos químicos. Não poderá apresentar nenhum tipo de cobertura ou recheio. Deverá ser embalado em sacola plástica transparente, apresentando peso, data de validade, lista de ingredientes e informação nutricional, conforme determinação da ANVISA. Em embalagem de 500g. Obtidos a partir de matéria prima de primeira qualidade, a massa deve estar macia e aerada. Serão rejeitados bolos mal assados, queimados, amassados, achatados ou "embatumados" aspecto massa pesada, secos ou com formação de mofo. O bolo deverá apresentar textura macia e com sabor característico do produto.</p>	Unid. 500g						
10	<p><b>Cebola branca.</b> Tamanho médio, nova, de 1ª qualidade, com casca, compacta e firme, sã, sem rupturas, sem lesões de origem física ou mecânica, isenta de partes pútridas, livre de enfermidades. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.</p>	Kg	200	700	2.100	152	152	3.304
			120	300	820	60	60	1.360



11	<b>Cenoura:</b> Tamanho médio, nova, de 1ª qualidade, sem folhas, compacta e firme, sem rupturas, sem lesões de origem física ou mecânica, isenta de partes pútridas, livre de enfermidades. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	Kg						
			262	578	2.016	148	148	3.152
12	<b>Chuchu:</b> deve ter tamanho médio, com coloração normal, consistência firme, sem folhas, sem lesões mecânicas ou microbianas que comprometam o produto.	Kg						
			188	412	1.440	106	106	2.252
13	<b>Fermento químico em pó:</b> Embalagem com 100 gramas. Ingredientes: amido de milho ou fecula de mandioca, fosfato monocalcio, bicarbonato de sodio e carbonato de calcio.	Unidade de 100g.	12	26	76	8	8	130
14	<b>IOGURTE Diversos sabores,</b> acondicionado em embalagem tipo copo 180g contendo nome e composição do produto, informação nutricional, data de fabricação e validade, número do registro do estabelecimento produtor no órgão oficial competente.	Unidade 180g	700	800	1.500	400	400	3.8000
15	<b>logurte sabor morango zero lactose:</b> logurte parcialmente desnatado com polpa de fruta para dietas com restrição de lactose. Resfriado. Embalagens plásticas de 170g. Validade mínima de	Unidade 170g.	60	120	160	48	48	

	2 meses na data da entrega.							436
16	<b>Kiwi:</b> unidades pesando aproximadamente 80 g cada, firmes íntegros, sem pontos macios, grau de maturação para consumo na semana da entrega.	Kg	58	128	404	30	30	650
17	<b>Laranja Pêra:</b> unidades firmes, casca lisa e brilhante, sabor adocicado, sem lesões mecânicas e microbianas.	Kg	510	1.320	3.840	280	280	6.230
18	<b>Maçã:</b> Maçã vermelha, tipo gala de 1ª qualidade. Grau médio de amadurecimento, especial. Deverá estar livre de danos fisiológicos, pragas e doenças, com tamanho e cor uniforme e boa definição superficial. As maçãs devem ser sãs, sem ruptura e/ou pancadas na casca. Não pode conter fruta com sarda e/ou granizada. Validade semanal.	Kg	360	924	2.880	210	210	4.584
19	<b>Mamão papaia:</b> Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana. Com características organolépticas, cor, odor, textura, aparência, sabor preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos.	Kg	200	500	2.000	90	90	2.880
20	<b>Melancia:</b> Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana. Características: Produto selecionado sem sujidades e isento de partes amassadas ou batidas ou rachadas.	Kg	400	795	2.500	168	168	4.031
21	<b>Melão:</b> Melão amarelo, de 1ª qualidade - semi maduro, consistência firme. Características: Produto selecionado sem sujidades e isento de partes amassadas ou batidas ou rachadas.	kg	324	713	2.074	168	168	3.447

22	<b>Ovos de galinha, extra, branco.</b> Acondicionado em caixa de isopor ou papelão. Cada embalagem contendo 12 unidades. Os ovos deverão estar limpos. Não poderão estar trincados. Com registro no Ministério da Agricultura. Prazo de validade: mínimo de 15 dias a contar da data de entrega.	Dúzia	300	660	3.840	280	280	5.360
23	<b>Pão massa fina (tipo hot dog ou hambúrguer) pct com 10 unidades de 50 g.</b> De boa qualidade, com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados e “embatumados aspecto massa pesada” e de características organolépticas anormais. Deve constar prazo de validade.	Pct com 10 unidades	587	880	4.106	292	292	6.157
24	<b>Pão Careca:</b> Pão careca com peso mínimo de 50 gramas, acondicionados em sacos plásticos transparentes, contendo 10 unidades em cada pacote, fechados com amarrilho ou similar, constando ainda a data de fabricação e validade.	Pacote com 10 unidades	360	792	1.536	168	168	3.024
25	<b>Pão de leite de forma:</b> Em pacote de 500g. Contendo os seguintes ingredientes. Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal refinado, leite em pó integral, glúten de trigo, conservadores propionato de cálcio e sorbato de potássio, emulsificantes lecitina de soja e estearoil-2-lactil lactato de cálcio e melhorador de farinha ácido ascórbico.	Pacote 500g	240	634	1.536	134	134	2.678

26	<b>Requeijão Cremoso</b> (sem amido). Embalagem com 200 gramas; resfriado; registro no Ministério da Agricultura (S.I.F.).	<b>200 grs</b>	496	742	3.466	246	246	<b>5.196</b>
27	<b>Requeijão zero lactose</b> , embalagem de vidro 220g.	<b>Copo de 220g</b>	30	40	60	30	30	<b>190</b>
28	<b>Tomate:</b> Maduro, mas não amolecido, sem amassamento, manchas amarelas ou brancas, deterioração ou marcas.	<b>Kg.</b>	150	447	950	114	114	<b>1.775</b>

### 03 – DO PRAZO DA ENTREGA, DO LOCAL E DA ACEITAÇÃO DOS MATERIAIS

03.1 – A entrega do material ou realização do serviço, em caso de necessidade poderá ser parcelada, conforme solicitação da Secretaria de Educação, cujo prazo deverá ocorrer em até **05 (cinco) dias** corridos, a iniciar contagem no dia seguinte do recebimento, pela adjudicatária, da **Ordem de Fornecimento (Bens) ou Ordem de Serviço (Serviços)** para o Início da Execução Contratual. Os gêneros alimentícios serão para atender o período de **12 (doze) meses**; após solicitação, pela **CONTRATANTE**.

03.2- A entrega do material **deverá** ser realizada no endereço abaixo citado, conforme solicitação prévia desta Secretaria de Educação:

#### RELACÃO DAS ESCOLAS COM DIRETORES, LOCALIDADES E TELEFONES:

ESCOLAS	LOCALIDADE	DIRETOR	FUNCIONAMENTO	TELEFONE
E.MZ. ALFREDO LOPES MARTINS	SEDE DO MUNICIPIO - 1º DISTRITO	FERNANDA SOUZA DA COSTA	MANHÃ / TARDE / NOITE	2564-2602
CRECHE VOVÓ ROSA PECLY	SEDE DO MUNICIPIO - 1º DISTRITO	MÁRCIA CRISTINA CARINO DO AMARAL	MANHÃ / TARDE	2564-2686
E.MZ. DOUTOR ELIAS	MONTE CAFÉ - 3º DISTRITO	ANDREA ECARD DE AGUIAR	MANHÃ / TARDE	981527993
E.MZ. DR. JOSÉ DE MORAES SOUZA	TAPERA - 4º DISTRITO	CACILENE TEIXEIRA DAUDT	TARDE	2564-3136
E.MZ. FAZENDA DO BURACO	LAGOINHA - 2º DISTRITO	JONIR NEVES OLEGARIO	MANHÃ / TARDE	992626842
E.MZ. FAZENDA DO TIROL	TIROL - 4º DISTRITO	ANA ELY TOLEDO	TARDE	99235-5411 - RECADO
E.MZ. HONESTALDA DE MORAES MARTINS	BARRA DOS PASSOS - 2º DISTRITO	MARIA CÉLIA P. ESTEVES RIBEIRO	MANHÃ / TARDE	2564-5050 / 2564-5016 / 981090759
E.MZ. JOÃO DE MORAES MARTINS	VISCONDE DE IMBÉ - 2º DISTRITO	JOZIANE DIAS DE MELO	MANHÃ / TARDE	2564-1951 / 2564-1661
E.M. JOSÉ MIRANDA	BAIRRO NOVA ESPERANÇA - 1º DISTRITO	SILVANA DA SILVA FONSECA	MANHÃ / TARDE	2564-2282
E.MZ. MARIA MENDONÇA	MARIA MENDONÇA - 4º DISTRITO	ELIZEU DA SILVA PEIXOTO	MANHÃ / TARDE	2564-6039 / 2564-6057
E.MZ. MONCLAR GOMES FILHO	SODRELÂNDIA - 5º DISTRITO	JUSSARA GALANTE	MANHÃ / TARDE	2564-4017 (CASA)
E.MZ. PONTE DE ZINCO	PONTE DE ZINCO - 4º DISTRITO	NORMA LÚCIA PIRES DE CARVALHO	TARDE	99961-8286
E.MZ. PONTE NOVA	PONTE NOVA - 4º DISTRITO	LETICIA RIBEIRO FOLY	MANHÃ / TARDE	2298186-3534
E.MZ. SERRA DAS ALMAS	SERRA DAS ALMAS - 3º DISTRITO	PAULA ADRIANA DE SOUZA ALMEIDA	MANHÃ / TARDE	22 98171-8070
SALA DE RECURSO	SEDE DO MUNICIPIO - 1º DISTRITO	ELIANDRO GARCIA	MANHÃ/TARDE	2298809-6343

### DIVISÃO DE ALUNOS POR ESCOLAS

NUMERO DE ALUNOS	ESCOLAS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO
401	E.MZ. ALFREDO LOPES MARTINS
130	CRECHE VOVÓ ROSA PECLY
110	E.MZ. DOUTOR ELIAS
87	E.MZ. DR. JOSÉ DE MORAES SOUZA
48	E.MZ. FAZENDA DO BURACO
10	E.MZ. FAZENDA DO TIROL
110	E.MZ. HONESTALDA DE MORAES MARTINS
130	E.MZ. JOÃO DE MORAES MARTINS
110	E.M. JOSÉ MIRANDA
129	E.MZ. MARIA MENDONÇA
115	E.MZ. MONCLAR GOMES FILHO
30	E.MZ. PONTE DE ZINCO
35	E.MZ. PONTE NOVA
45	E.MZ. SERRA DAS ALMAS
70	SALA DE RECURSOS
TOTAL: 1560 ALUNOS	

03.3 – A validade da proposta não deverá ser inferior a **60 (sessenta) dias**, contados a partir da data de sua apresentação.

03.4 - O material será recebido nas seguintes condições:

03.4.1- Provisoriamente, a fim de verificar o atendimento às especificações e quantidades. Caso as especificações ou quantidades não estejam de acordo com as exigências deste termo, a contratada deverá substituir ou complementar o material, em questão, no prazo de **10 (dez) dias corridos**, sob pena da aplicação das sanções cabíveis.

03.5 – Nos preços apresentados deverão estar incluídos todos os custos com a entrega, tomando por base os preços praticados em mercado.

03.6- As empresas vencedoras, antes de efetuar as entregas dos objetos, deverão apresentar amostras dos itens vencidos diretamente a Secretaria Municipal de Educação, com a finalidade de averiguação dos materiais, bem como, a compatibilidade das especificações constantes no Termo de Referência, momento que será emitido o comprovante de aceitabilidade dos itens. A verificação será realizada mediante agendamento pela empresa contratada junto a Secretaria Municipal de Educação.

#### 04 – DA FISCALIZAÇÃO

04.1 - Compra é toda aquisição remunerada de bens para fornecimentos de uma só vez ou parceladamente, fundamentada no Inciso III do Art. 6º da Lei de Licitações, ficará a cargo de servidores a serem designados especificamente para esta finalidade, que promoverá o acompanhamento da verificação dos materiais/produtos ora adquiridos, bem como, a aceitação dos mesmos.

04.2 – A contratada obriga-se comunicar por escrito ao Setor responsável pela aquisição e fiscalização (**Secretaria Municipal de Educação**), todo acontecimento entendido como irregular e que possa dificultar ou impedir a entrega dos produtos no prazo estabelecido.

#### 05 – DA CONDIÇÃO DE PAGAMENTO

05.1 – A nota fiscal deverá ser apresentada no ato da entrega, a fim de ser atestada pelos responsáveis designados pelo recebimento dos materiais/produtos juntamente com requisições e relatório de fornecimentos e encaminhada para pagamento em até **30 (trinta) dias**.



05.2 Os documentos fiscais de cobrança deverão ser emitidos direcionados a SECRETARIA DE EDUCAÇÃO MUNICIPAL DE TRAJANO DE MORAES - CNPJ nº 45.414.019/0001-12, endereço: Av. Castelo Branco nº81 – Centro - Trajano de Moraes RJ.

05.3 - Para efeito de pagamento, a Contratada deverá apresentar a Certidão Negativa de Débitos – CND – emitida pelo INSS, devidamente atualizada (Lei nº 8.212/91), bem como o Certificado de Regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS – fornecido pela CEF – Caixa Econômica Federal, devidamente atualizado (Lei nº 8.036/90).

05.4- Nenhum pagamento será efetuado à licitante caso os documentos especificados no subitem anterior estejam com prazo de validade vencido, bem como se houver pendência de liquidação de qualquer obrigação que lhe foi imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou de correção monetária.

## 06 – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

06.1 – Rejeitar, no todo ou em parte, os materiais entregues ou executados fora da especificação deste Termo de Referência/Projeto Básico.

06.2 – Providenciar a **aceitação provisória** do objeto deste Termo de Referência, em até **10 (dez) dias**, contados da data do recebimento, pela administração pública, da comunicação do adjudicatário, informando o término ou conclusão do objeto, podendo ser dispensado nos termos do artigo 74 da Lei Federal 8.666/93.

06.3 – Providenciar a **aceitação definitiva** do objeto deste Termo de Referência, em até **15 (quinze) dias**, contados da data da aceitação provisória emitida pela administração pública.

## 07 – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

07.1 - Cumprir fielmente o que estipula este Termo de Referência/Projeto Básico;

07.2 - Fornecer obrigatoriamente de acordo com a especificação descrita na requisição de compra;

07.3 - A contratada assumirá integralmente responsabilidade por danos causados ao Contratante e/ou a terceiros, decorrentes da execução do fornecimento parcial ou total, isentando-o de todas as reclamações que surjam, subsequentemente, sejam elas resultantes de atos de seus prepostos, ou de qualquer pessoa física ou jurídica envolvida no fornecimento;

07.4 - A contratada deverá substituir, reparar ou repor o objeto ou parte dele considerada defeituoso, ou rejeitado pelo gestor desta contratação e/ou que venha a apresentar defeitos graves de fabricação ou ainda que tenha sido danificado pela **CONTRATADA** ou preposto seu;

07.5 - Promover a entrega dos bens no prazo, local e condições propostas, sem qualquer ônus adicional para a **CONTRATANTE**;

07.6 - Observar para que o transporte, seja ele de que tipo for, as normas adequadas relativas à embalagens, volumes, etc.;

07.7 - Responsabilizar-se por todos os ônus, relativos ao fornecimento dos bens a si adjudicados, inclusive frete, desde a origem até sua entrega no local de destino;

07.8 - Responsabilizar-se por todas as providências, cautelas e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidente de trabalho, quando, em ocorrências da espécie, forem vítimas seus empregados ou prepostos no desempenho dos serviços ou em conexão com estes, ainda que verificado o acidente em dependências da **CONTRATANTE**;

07.9 - Observar rigorosamente todas as especificações técnicas, gerais, descritas neste termo de referência;

07.10 - Comunicar a administração todas e quaisquer ocorrências relacionadas com a execução dos mesmos;



07.11 - Responsabilizar-se por quaisquer multas ou despesas de qualquer natureza impostas a **CONTRATANTE** em decorrência de descumprimento de qualquer cláusula ou condição deste contrato, dispositivo legal ou regulamento, por sua parte.

07.12 - Descrever sua proposta obedecendo às especificações constantes deste Termo de Referência/Projeto Básico e seus anexos integrantes, bem como demais informações necessárias ao perfeito entendimento do conteúdo, sob pena de desclassificação da mesma, caso não o faça.

07.13 – Manter-se durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as demais obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação que darão origem ao contrato.

07.14 – É de responsabilidade da licitante vencedora todas as despesas encargos trabalhistas, fiscais, comerciais, tributários e previdenciários, decorrentes da execução dos serviços, respondendo pelos mesmos nos termos do art. 71 da Lei nº 8.666/93 com suas alterações.

07.15 – Destacar, se assim desejar, na sua proposta e posteriormente na Nota/Documento Fiscal, no caso de microempresas e empresas de pequeno porte, se é ou não optante pelo Simples Nacional e em qual anexo a mesma se enquadra, para fins de aplicação de alíquota do ISS e IRRF prevista na Legislação Tributária Federal. Caso contrário, será atribuída a alíquota correspondente prevista no Código Tributário Municipal, assim como as alíquotas de 1% ou 1,5% a título de IRRF.

**Mariana de Souza Grativol Maduro**

**Nutricionista RT**

**CRN:14100248/ Matrícula :7550**